

おいしい！スゴイ！江東の匠たち

ことみせ



おみせの魅力
再発見！

木場・東陽町
エリア



匠



亀戸
大島

門前仲町

北砂

南砂

東砂

住吉

森下

の

流

儀



TAKE FREE
2019年3月
Vol.29

Koto City Guidebook

KOTOMISE

RECOMMENDATIONS WITH A LOCAL TWIST!



匠

ことみせ のWEBサイトもcheck!!

ことみせ



<https://kotomise.jp>

Be sure to check out the Kotomise website!

kotomise English



毎月1回レインボータウンFMの「ラジオこうとう」で『ことみせラジオ』も放送中 (88.5MHz)

次号発行予定 2019年5月第3金曜日



CONTENTS

- [03 匠の流儀](#)
- [01 江東の語り場 第12回](#)
- [11 もう1匹の店主](#)
- [12 おみせの魅力再発見！
木場・東陽町エリア](#)
- [17 KOTOFUL DIARY 11](#)



昼は喫茶店、夜はバータイム
思い思いに過ごせる大人の社交場

コーヒー専門店 ローズカフェ
江東区亀戸1-32号
☎ 03-3636-0101
[営] 7:30 ~ 23:00
日・祝 9:00 ~ 18:00
[定] なし
亀戸駅北口から徒歩5分

ことみせくーぽん① 特典日:毎営業日
会計時に100円引き
※ランチ・ケーキセットは除く

驚いたのは、皆別々にやつて来たお一人様ということ。姫と呼ばれる女性いわく、「ここで顔なじみになつたのよ」。言われてみれば、手にするドリンクもばらばら。中には食事を楽しむ人もいる。

ここは先代から30年以上続く喫茶店。そして夜はお酒も楽しめる大人の社交場。バラの花が飾られる店内では、今夜も客同士が思い思いの時を過ごしている。

亀戸・五ノ橋豊國通り商店会の中程にある喫茶店。冷たい夜風に押されてドアを開けると、革のハットをかぶった紳士がお出迎え。まるで店の看板から抜け出したかのようなこの人こそ、若きオーナー！ 川名弘友さんだ。

ダウンライトが照らすカウンターには、いすの数だけ客の姿が。弘友さんを中心にして、仕事帰りと思しき大人たちが楽しそうに言葉を交わす。たわいもない世間話に趣味や恋愛の話など。繰り出される話題は七変化。とは言えそこは大人同士、騒ぎすぎることもなく、心地よい笑い声を響かせる。

驚いたのは、皆別々にやつて来たお一人様ということ。姫と呼ばれる女性いわく、「ここで顔なじみになつたのよ」。言われてみれば、手にするドリンクもばらばら。中には食事を楽しむ人もいる。

ここは先代から30年以上続く喫茶店。そして夜はお酒も楽しめる大人の社交



第12回

コーヒー専門店
ローズカフェ



銅板で焼くパンケーキ、コーヒー豆を漬け込んだお酒など、看板メニューも

企画・編集
ことみせ事務局
〒135-0046
江東区牡丹3-6-5 3F
☎ 03-5875-9583
✉ info@kotomise.jp

表紙デザイン
アガスケ合同会社

印刷・製本
株式会社新弘堂

発行
江東区地域振興部
経済課商業振興係

登録番号
印刷物登録番号(30)70号
<https://kotomise.jp>

※本誌記事・写真・レイアウトの無断転載を禁じます。
※本誌掲載のデータは取材時のものです。料金など情報が更新・
変更になる場合もございますのであらかじめご了承ください。

本誌に掲載されている「ことみせくーぽん」の有効期限
は平成32年3月31日です。別紙くーぽんチケットを
切り取ってご利用ください。

料理から自動車整備まで、その道のプロをご紹介。
より良いものを生み出すためにひたすら技を磨き続ける
匠たちのこだわりに迫ります。

※価格表記は税込みです



葉メ
江東区富岡1-1-8
☎03-3643-5024
[営] 昼11:45～14:00(不定休あり)
夜18:00～22:00(予約のみ)
[定] 日・祝
◆門前仲町駅2出口から徒歩1分

ごとみせくばん③ 特典日：毎営業日

食後のデザートサービス
(夜のみ)

その焼き台で調理する極上の一本は、予約必須のコースメニューで堪能できます。

驚くのは、そんな思いが高じて自ら焼き台まで作ってしまったこと。石井さんにとって焼き台は、「葉メ」の核となる焼き鳥を調理する重要なツール。既成のものでは炭火の良さを最大限に生かす方ができず、試行錯誤しながら自作してしまったとか。

大切なのは、じつらえ、というちょっと古風な言葉。「味だけなく全てを整えることで初めて『おいしい!』と感動していただけるんです」と語ります。

焼き鳥の匠



香ばしく、嗜めばしつとりうまいが広がる、もも肉の焼き鳥



炭焼き鶏の親子丼 1,200円
はランチ限定15食



料理、器、照明、調理器具
全ての“しつらえ”を大切に
石井一さん

※この写真は、江東区立深川第四中学校2学年の中見慧吾さんが『ことみせ』の職場体験学習時に撮影したもの

スゴイものにはワケがある! 匠の流儀



西大島らしさを生かしつつ
イタリアでも通用する味を

石川重幸さん

「若鶏ひき肉をつめた自家製力ペレッティ」(2,400円)はアーティチョーク、シャコと共に

1,000円のランチから夜は
3,300～7,000円のコース、
単品まで多彩なメニュー



クチーナ シゲ
江東区大島2-41-16
☎03-3681-9495
[営] 11:30～14:00
18:00～22:30
[定] 月
◆西大島駅A2出口から徒歩1分

ごとみせくばん② 特典日：火～木
ランチご利用の方
メレンゲのお菓子サービス

イタリア人の常連さんも多い一方、「84歳のおばあちゃんも来てくれます」と顔をほころばせる石川さん。子ども同伴もOK! 家族で本格イタリアンを気軽に味わえる貴重なお店です。

シェフが「クチーナ シゲ」を開いたのは、生まれ育った西大島。「ここで作った料理を、そのままイタリアで提供しても喜んでもらえるように」と思いで作られる同店の料理は、シェフのアレンジをえたもの。たとえばイノシシのラグーソースには、イタリアンパセリではなく春菊を。旨みの強いイノシシのお肉とトマトに、慣れ親しんだ爽やかな香りがこんなに合うなんて!

「アーティチョークはシャコと一緒に召し上がってみてください」。ホントだ、おいしい! と食べ方のアドバイスにも感動。「味に新しい知識や発見をプラスして楽しんでもらえたら」と、食材の説明ができる限り自ら行うそう。

イタリアンの匠

布十番の名店で7年、イタリアで4年半修業した石川

麻

リヤで4年半修業した石川

は、生まれ育った西大島。「ここで



ピザの匠

赤 ちやんの肌のような優しい色 合いの生地をあやすように伸ばしていく二つの手。具が乗せられ、薪窯に飲み込まれたら、おいしいピツツアに変身して再登場。「この瞬間、ピツツアの表情で、これが絶対おいしいってわかる」のだそう。おいしいピツツアは色つや・

ハリが違うんだとか。ピツツア作りは2日かかり。優しく触れて、その感触で分量を決め、1日発酵させて焼き頃になるのは翌日の夜。まさに生き物のようなピツツアを作るために必要なのはやはり愛情。ピツツア作りに飽きたことがないと語る松丸さんにとって、この仕事はまさに天職。愛情たっぷりのピツツアをぜひ一度ご賞味あれ。



ドイツ菓子の匠

この道52年、三好さんの口癖は「整理整頓と掃除」。整然とした作業場で、ケーキをデコレーションする合間にも細部の衛生に気を配ります。いわく「もの作りは環境を整える」とから始まる。若き頃ドイツ菓子に魅せられ、先代の和菓子店を洋菓子店に転換した三好さん。「結果はすぐには出ない。だからこそ何事もコツコツやるという姿勢をドイツのマイスターに教えられた」と語ります。

画家としても活動する三好さんは、他では見られない美しい色合い。バレンタインデーや節句など、旬の素材を生かした洋菓子も人気。毎年11月半ばには意匠を凝らしたクリスマスハウスが登場します。



モカドール洋菓子店
江東区北砂5-1-30
☎03-3646-7813
[営] 9:30～20:00
[定] 火
◆北砂二丁目バス停から徒歩6分

ごてみせくーぽん⑤ 特典日：毎営業日
全商品5%割引



相棒は製麺機 麺作りはいつも一期一会

麺のおいしさを引き立てるスープも自慢。ラーメン500円

岡田屋製麺所
江東区南砂1-10-9
☎03-3644-8601
[営] 11:00～15:00
17:00～21:00
[定] 日
◆南砂1丁目バス停から徒歩0分

ごてみせくーぽん⑥ 特典日：毎営業日
飲食代より10%割引



製麺の匠

来年、創業百周年を迎える岡田屋製麺所。4代目の岡田真澄さんが大切にしているのは「一期一会」と話します。

「麺は気温や湿度にも影響されるため、その時の状況に応じて水の量やこねる時間などを調整しながら最高の状態に仕上げます」。しかも、こちらで作っている麺は中華麺、そば、うどん、焼きそばなど10種類。それぞれに徹底した品質管理を行い安定したおいしさを提供し続けています。そこで欠かせないのが、岡田さんの相棒である製麺機。異物の侵入を防ぐため細心の注意を払い、メンテナンスを欠かしません。

岡田屋は食事処としても営業していて35種類以上の麺メニューをラインナップ。達人の麺を味わいたい人はぜひ南砂へお出かけを。



Pizzeria e Braceria L'INSIEME
江東区亀戸1-31-7
☎03-5858-9713
[営] 11:30～15:00 / 17:30～22:30
[定] 月・第2・4日
◆亀戸駅北口から徒歩6分



あっと言う間に整形されていくピツツア生地。手で伸ばすのが本場ナポリ流



こだわりの薪窯はイタリアの著名な職人の手によるもの。店内はイエローを基調とした明るい雰囲気

正の流儀

ハリが違うんだとか。

ピツツア作りは2日かかり。優しく触れて、その感触で分量を決め、1日発酵させて焼き頃になるのは翌日の夜。まさに生き物のようなピツツアを作るために必要なのはやはり愛情。ピツツア作りに飽きたことがないと語る松丸さんにとって、この仕事はまさに天職。

愛情たっぷりのピツツアをぜひ一度ご賞味あれ。

チョークアートの匠

丘の流儀

品を前にして「本当にチョークで描いたの!?」と目を見張ってしまった。細部まで緻密に表現され、色彩豊かでなんとも鮮やか! 使うのは29色のオイルパステルと指先のみ。ブラックボードの上で重ねた色を指でのばし、「一つの世界を創り出していく様は魔法のようです。



29色と体温が創り出す
無限の世界に魅せられて

小松 凜さん



Museart chalk&design
江東区東陽5-18-5
☎070-2645-2328
[営] 10:30 ~ 16:30
[定] 火・木・土
木場駅1出口から徒歩6分

「その日の体温によっても発色が違うから面白いの」と小松さん。描きたい題材は常に頭にあふれ、1日何時間もボードに向かう。「息抜きは別の絵を描くこと。おかしいでしょ?」と子どものような笑顔。結婚式のウエルカムボードや贈り物、店の看板など注文が後を絶たないのは、作り手の楽しい気持ちが作品に表れているからでしょう。

江戸切子の匠



伝統的な文様で難易度が高いといふ「菊籠目(きくかごめ)」のぐい呑み。色で印象ががらりと変わる



ごてみせく~ぽん⑨ 特典日:毎営業日
5,000円以上お買上げの方
粗品進呈



50年近くやってるけど
まだ一人前だとは思わない
熊倉 憲二さん

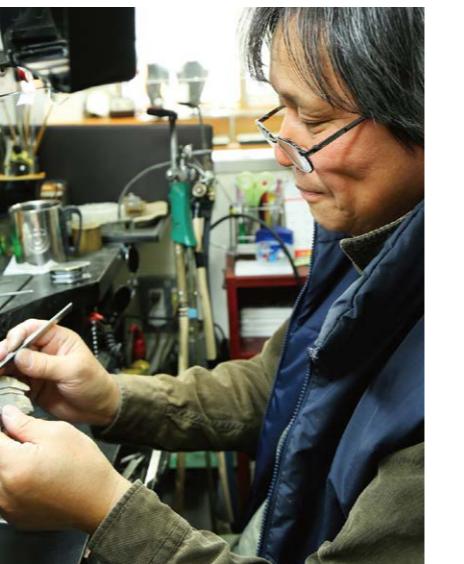
馬 やカニなどの生き物、近くに臨むスカイツリーまで、まるで魔法のようにガラスに刻んでいく熊倉さん。工房に生まれた2代目で、20歳の時からずっと切子一筋。それでも「どんな要望をお客様からいただくか分からない。作っていないものの、未知のものがあるうちはまだまだ一人前なんて言えない」と語ります。

オーダーメードの注文から、いま求められているデザインや流行を探ることも。切子の魅力を伝える

ために、自らホームページを作成したり、海外の作家とコラボレーションしたり、その活動は実に多彩。「新作も構想中……でも内容は内緒」と笑う熊倉さん。匠の技と尽きない創作意欲で切子硝子の未来はますます輝きを増していきそう。



オイルパステルの発色のよさを生かした大作



ジュエリーの匠



指 輪やネックレスなど貴金属のリフォームに定評がある、石川貴金属創芸。こちらの工房で黙々と制作に向き合うのは、職人歴40年の篠原さん。

「どこにでもあるデザインではなく、その方の雰囲気や生活スタイルを考え、唯一のお気に入りになると宝石箱のこやしになってしまいます。身に着けているだけでこそそのジュエリー」といわれるは着け心地。例えば指輪。「少しでも違和感があると宝石箱の10分の1のレベルで調整。着けていることを忘れさせるほどのフィット感。そして唯一無二のデザインを与えられ、ジュエリーは命を取り戻します。



ごてみせく~ぽん⑩ 特典日:毎営業日
ジュエリーお買い上げ、リフォーム、リペア3,000円以上のご利用
ジュエリーのクリーニング1点サービス
※対応できない品あり

豪華なボルダーオパールをあしらった指輪とネックレス。細部に職人の技が光る

0コンマ1ミリの違いが
ジュエリーの生命線
篠原 正好さん

装 飾品でもあるバッグ。それだけに、使ってみないとその真価は分からないと話す畠山さん。「持ち手の繋ぎ目。この一番負荷がかかる部分に鋼を入れてるんだよ。でも、耐久性を追求しすぎると重くなってしまう。バランスがとても大切なんだ」。そしてもちろん、持つていて楽しくなるようなデザイン性も。愛着のあるスカーフや心を込めて刺しゅうした作品をバッグに、というオーダーにも対応。裏地の色や型紙をおこすところから、革を裁ち、すいて厚さを調整して縫製までを全て一人で行っているため、修理やカスタムメードも畠山さんにお任せ。相棒のように永く付き合えるバッグと出会えるはずです。



ごてみせく~ぽん⑧ 特典日:毎営業日
10,000円以上お買い上げの方
ファスナー小銭入れ
プレゼント

写真や絵を入れられるギャラリーバッグは工房オリジナル。気分によって替えるのも素敵



永く使えるバッグはね
見えない部分が肝心なんだ

畠山 雅臣さん

完全オーダーメードのバッグが2万円~とリーズナブル

板金の匠

江 坂さんは自動車整備を請け負う山三株式会社の板金主任。裏に金属の板を当て、ハンマーで少しずつたたきながら、ドアやボンネットのへこみを直していく魔法のような仕上がりに。フロントが大破するなど、誰も直せないと思う車でも、「まずは



プライドを持って
諦めず挑戦する
江坂 耕一郎さん

真剣なまなざし。板金は車の安全性にも関わる重要な仕事



山三
江東区南砂1-23-15
☎03-3647-8608
[営] 7:00 ~ 24:00
[定]なし(年末年始を除く)
■南砂一丁目バス停から
徒歩4分

たたいてみる。それが大切な「す」と語る江坂さん。交換の場合、お客様を待たせる上に費用もかかる。だからこそ大変な作業でもまずは挑戦。そこには板金職人としての確固たるプライドがあります。この道30年にして、技を磨き続けます。江坂さん。今日もお客様の驚きと感謝の声を励みに、ハンマーを握ります。

「何年か前に機械を入れませんか?」って言われたけど断つちゃった」と松田さん。畳床に畳表を張る時、肝心なのは畳表を引く力加減。緩すぎても強すぎてもダメ。その塩梅は長年の勘と手が教えてくれるといいます。

ピッと張られた畳表を「刺し」刺し縫つていく力強い姿は御年71歳とは思えません。さらに、「触つてみてよ」と出してきてくれたのは最高級の「備後畠表」。高級料亭や寺社の畠に使われるそれは、イグサの目がぎゅっと詰まっていて、なんとも爽やかな香り。触れてみれば吸い付くような肌触りにうつとりしてしまいます。

「毎日過ごす場所こそ気持ちよくしておきたい」と、毎年この畠表で畠替えを依頼する愛好家もいると聞いて納得。

畠を張る時の塩梅は
手が知っている

松田 秀雄さん

珍しい合気道畠を縫う松田さん。1枚で300力所を縫う



さまざまな畠を取り扱う。すべて国産品

畠の匠

松田畠店
江東区亀戸7-48-2
☎03-3682-5082
[営] 8:00 ~ 18:00
[定] 日・祝(応相談)
■亀戸水神駅から
徒歩9分

ごてみせくーぽん⑬ 特典日:毎営業日
イグサ製の粗品プレゼント

小 林さんのもとに集まるのは、他店で落とせなかつた染みを「なんとかしたい」と持ち込まれる衣類。そのとき作業していたのは、鳥取県から届いたネクタイでした。「染み抜きに失敗して、周りが変色してしまつたものを元の風合いに戻します」。これは染みを落とすだけなく、染料を調合し染色補正する技術を持ついる匠ならでは。

「染み抜きに失敗して、周りが変色してしまつたものを元の風合いに戻します」。これは染みを落とすだけなく、染料を調合し染色補正する技術を持ついる匠ならでは。

「作業をやり始めたら、落ちるまで諦めないことが肝心。買い替え方が安いとしても、愛着があるから染み抜きをする。ならば、そに扱う手つきにも愛情がたっぷり」。

「マニキュアやインクの汚れもあきらめずに相談してみて」と、頼もしい一言に自信が現れています。



染みの色と生地の色の補色関係を考慮し染料を調合。一筆ずつ色補正を行う

**会員制クリーニング
ベレーナ 亀戸本店**
江東区亀戸6-9-4
☎03-3682-2720
[営] 8:30 ~ 19:20、土8:30 ~ 18:00、日・祝9:00 ~ 17:00
[定] 水
■亀戸駅東口から徒歩4分

ごてみせくーぽん⑫ 特典日:金
メンテナンス基本料金
5%割引



通常のクリーニングでは落ちない染みも匠の技で修復



いたいたいた代金より
価値を上げてお返ししたい

小林 悟さん

「自分を慕ってくれる社員や家族に見せて恥ずかしくない仕事をしたいですからね。どんな難しい仕事にもくじけず全力で向かっています」

「見ていても恥ずかしくない仕事をしたいですからね。どんな難しい仕事にもくじけず全力で向かっています」



丸山防水工業
江東区東砂8-20-8
☎03-3647-7931
[営] 8:30 ~ 18:00
[定] 日・祝
■南砂町駅2a出口から徒歩14分

ごてみせくーぽん⑭ 特典日:毎営業日
・防水工事は10年の工事保証
・工事代金5%割引
(割引上限は25,000円)



「漏水の現場を見れば、すぐに原因がわかる」という丸山さん

戸建住宅や集合住宅などの防水工事を柱に、止水工事から外壁・塗装工事まで一貫して対応する丸山防水工業。その幅広い技術力の高さは、建設会社からの受注に依存する「下請け」ではなく、施工プランを提案し「元請け」として受注してきました。豊富な実績に裏打ちされています。

「天井から水が漏れてきたら、『建物の構造に原因があるんじゃないかな』と思いますよね。ところが、実際はそうじゃないことも多いんですね」とは、「丸山防水工業にこの人あり!」と言われる丸山高幹さん。その業績は業界誌にもたびたび紹介されるほど。

「自分を慕ってくれる社員や家族に見せて恥ずかしくない仕事をしたいですからね。どんな難しい仕事にもくじけず全力で向かっています」

「見ていても恥ずかしくない仕事をしたいですからね。どんな難しい仕事にもくじけず全力で向かっています」

「自分で向かってい

くだけです」

「自分を慕ってくれる社員や家族に見せて恥ずかしくない仕事をしたいですからね。どんな難しい仕事にもくじけず全力で向かっています」

「自分で向かってい

くだけです」

丸山防水工業
江東区東砂8-20-8
☎03-3647-7931
[営] 8:30 ~ 18:00
[定] 日・祝
■南砂町駅2a出口から徒歩14分

ごてみせくーぽん⑯ 特典日:毎営業日
・防水工事は10年の工事保証
・工事代金5%割引
(割引上限は25,000円)

もう1匹の

店主



白川さんと妻の直子さんに抱っこされご満悦の小太郎店長

自転車屋さんの 小太郎店長

自転車、バイクのことなら購入から修理まで、
きめ細かく、スピーディーな対応をしてくれる
「シラカワ・サービス」。こちらで“店長”を任せられ
ているのが小太郎ちゃん(♂7歳)。

「おつとりしていくかわいい『癒される』と、小
太郎ちゃん自当のお客さんが増加し、数年前に
看板犬から昇格! 今や小太郎店長のファンは60
人にも上り、誕生日には豪華なおやつセットや花
が届くという地域のアイドルに。
「修理中とか、どうしてもお客さまをお待たせし
てしまう時など、小太郎店長が接客してくれるか
らとても助かるんだ」と社長の白川裕士さん。(た
だなでされているだけのように見えるが……)
社長直々にお褒めの言葉をいただき、ちょっと
誇らしげな小太郎店長。次は“専務”かな?



江東区森下1-16-11
03-3631-7580
9:30 ~ 19:00 ※土曜は18:30まで
日・祝10:30 ~ 17:00
休 第2・3日
森下駅A4出口から徒歩1分

ごみせくーぽん 15
特典日: 毎営業日
自転車修理 5%割引

おみせの魅力再発見!

木場・東陽町 エリアのお店

区役所のある東陽町と木場を東西に走る横十間
川親水公園や広大な木場公園には自然がいっぱい。
駅周辺にはビジネススポットやお店も多く、
江東区の要所として賑わいをみせています。



いらっしゃいまつり
in 門前仲町
3/30(土)・31(日) 11:00 ~ 16:00
富岡八幡宮

桜も見頃のこの時期。今年も深川・富岡八幡宮にことみせ登録店が集結。軽食やスイーツ、雑貨、ワークショップも充実。「コトミちゃん」との撮影会もお楽しみに! 詳細は付録「ことみせくーぽん3月号」の裏面(ことみせインフォメーション)をご覧ください。



東陽商店街



東陽駅前商店会



東陽弁天商店会





④ Nail Salon mayunail・ネイル塾

**手足をお手入れしながら
女性の美しさを引き出すお手伝い**

「美しいネイルを楽しむためには、爪や根元のお手入れも大切」と話すmayuさんは、ナチュラルネイルケアで知られる「JESSICA（ジェシカ）」の認定ネイリスト。豊かな知識と経験で基本のお手入れをはじめ、ジェル・スカルプ・アート・フレンチに至るまでさまざまな要望に応えます。



「300種類以上のアートサンプルを用意しています」とmayuさん。海外コンペでの優勝経験も

ごてみせくーぽん ⑯
特典日：前営業日
までに予約
新規の方、ジェルオフ+ハンドケアorケア
カラーコース+バラフィンパック9,720円→
6,480円+キューティクルオイルプレゼント

- 住 江東区木場 2-7-26
- ⌚ 03-5621-3886
- ⌚ 10:00 ~ 21:00 (要予約)
- ※土曜は17:00まで
- 休 月
- ⌚ 木場駅3出口から徒歩3分



⑤ Paripizza

**パリの思い出の味「パリピザ」
カウンター越しの会話も楽しんで**

ブルーベリー、ハム、トマトの3種の手作りピザ(各150円)を提供するテイクアウト専門のピザ屋さん。小腹が空いた時に「パクッ」と食べられる手のひらサイズのもうれしい。毎週火曜日に販売するボルシチ(350円)はピザとの相性も抜群。店舗前のウッドデッキで食べるのも心地良いですよ!



「地域住民の憩いの場でありたい」と、店長の高橋麻里さん(中央)

ごてみせくーぽん ⑯
特典日：毎営業日
お買い上げの方
1ドリンクサービス

- 住 江東区千石 1-13-6
- ⌚ 090-8345-9440
- ⌚ 11:45 ~ 13:00
- 休 月・土・日・祝
- ⌚ 千石一丁目バス停から徒歩0分

⑥ Outdoor Cafe テント



**緑の人工芝が気持ちいい！
子連れOKのユニークなカフェ**

「いす、テーブルはキャンプ用。スキレットやダッチオーブンなど、アウトドアでおなじみの調理道具で料理を提供します」と話すのはアウトドアが大好きな、オーナーの藤井雄作さん。入店時に靴を脱ぐシステムなので足元の人工芝がとても気持ち良くて、大人も子どもも大喜び！



キャンプ場の雰囲気を楽しみながら、ゆっくりと過ごせるナチュラルな空間



ごてみせくーぽん ⑯
特典日：毎営業日
18時以降の飲食代
10%割引

- 住 江東区木場 2-18-14-7F
- ⌚ 03-5875-9560
- ⌚ 11:00 ~ 22:00
- 休 不定期
- ⌚ 木場駅3出口から徒歩1分

⑦ Pet Salon WISH

**子犬から老犬まで幅広く対応
愛犬の魅力を引き出すお手伝い**

爪切りからシャンプー、エステまで行うペットサロン。カットはトリマー歴10年以上のベテランスタッフが最新トレンドを取り入れながら仕上げます。犬と猫を飼っているという店長の別森さん。「来店者の立場になって、喜んでいただけるサービスを提供しています」と、お客様からの信頼も厚い！



トリミング中も、話しかけながら犬に気を配る店長の別森さん



ごてみせくーぽん ⑯
特典日：毎営業日
トリミング、ホテルご利用料金
5%割引

- 住 江東区東陽町 6-2-13
- ⌚ 03-5683-8037
- ⌚ 10:00 ~ 20:00
- 休 なし(臨時休業あり)
- ⌚ 木場駅1出口から徒歩9分

G 木場整骨院

全ての基礎は姿勢から！
健康な体づくりをサポート

整骨院と聞いて「骨折や捻挫をした時に治療してもらおうところ」と思いきや、こちらを訪ねてみてビックリ！若者から子連れママや高齢者まで、けがや病気予防のために通っている人が多いとか。「体のゆがみを整えて不調を改善。健康的な暮らしの充実をサポートしています」と院長の佐藤先生。



「一人ひとりの状態に合った施術を行っています」と佐藤院長

ごてみせくぽん ㉒

特典日：毎営業日

姿勢分析+羽田野式ハイポルト検査
+全身矯正 10,800円→5,400円
※初回のみ

住 江東区東陽 3-20-8
03-5635-5070
9:00 ~ 12:30 / 15:00 ~ 20:00
土 9:00 ~ 14:00
休 日・祝
木場駅 1 出口から徒歩 3 分

E 栄福記 木場店

中国人シェフが作る本格中華
「栄福記」2号店が登場

買い物客やビジネスパーソンの多い木場駅近くに門前仲町で人気の中華料理店が進出。中国人シェフが作る本格四川風料理はやみつきになるおいしさ。来店客の「こんな料理を食べてみたい」というリクエストにも対応。新メニューの開発にも取り組み、地域密着店を目指しています。



//



サンショウのピリッとした辛みが癖になる「牛肉の四川風煮込み」(2人前 1,180円)

ごてみせくぽん ㉐

特典日：毎営業日

ご飲食の方、焼き餃子 1皿無料
or 生ビール 1杯無料

住 江東区木場 5-3-3
03-5875-9662
11:00 ~ 15:00 / 17:00 ~ 23:30
休 なし
木場駅 2 出口から徒歩 1 分

H 脱毛専門ワイエスサロン

空いた時間に気軽に通える
完全個室のプライベート脱毛サロン

大手サロンで10数年、1,000人以上の施術経験をもつ湯上薰さんがオープンした脱毛サロン。メニューや料金はひざ下、ワキなどの部位ごとから、全身の脱毛コースまでお客様の要望に細かく対応。気になるところから少しづつ効果を試せるから気軽に通えそう。



オーナーの湯上さんの柔らかい笑顔が緊張をほぐしてくれるので、初心者でも安心

ごてみせくぽん ㉓

特典日：毎営業日

5,000円以上のメニュー
2,000円引き
※他のキャンペーンと併用可能

住 江東区東陽 3-27-30-302
03-6458-6908
11:00 ~ 20:00 ※日・祝は19:00まで
月
東陽町駅 1 出口から徒歩 2 分



アロマの香りが漂う空間でリラックスしながら施術が受けられる。メイクコーナーもあるので、顔の脱毛後もすぐにメイクOK



はりとおきゅうを使用し、体に刺激を与えることで不調の改善を促す

ごてみせくぽん ㉑

特典日：毎営業日

施術時間
10分延長サービス

住 江東区東陽 3-1-6
0120-546-864
9:00 ~ 19:00
土・日・祝
木場駅 2 出口から徒歩 3 分



オーナーの竹尾真彦さん(左)と鍼灸師の猿田悠太さん。施術には、猿田さんがバイクで駆けつけます！

F KEiROW 江東西ステーション

江東区内どこでも出張！
訪問鍼灸マッサージ

地域のケアマネジャーと連携をとり、通院治療が困難な高齢者の自宅や施設を訪問。その人の状況に応じて、鍼灸師が施術やリハビリなどの機能訓練を行います。要介護認定を受けていなくても要件を満たせば健康保険の適用も。高齢者がいる家庭の心強い存在です。





Grab a soft-serve during the day ☺
昼間の売りはソフトクリーム



じゃぱりあ三座布 Japaria Mizabu

住 江東区森下 3-14-1
3-14-1 Morishita, Koto-ku
03-6659-3433
11:30 ~ 15:00 / 17:30 ~ 23:00
不定休 No scheduled holidays
森下駅 A 6 出口から徒歩7分
7 minute walk from Exit A6 of Morishita Station

こてみせく~ぽん ②

牧場直送みるくソフト100円引き
居酒屋タイムはドリンク1杯無料サービス

こてみせく~ぽん ②

Applicable: any day of the week
100 yen off a serving of fresh soft-served ice cream (daytime)
A free drink of your choice (nighttime)



Or, try the delightfully aromatic sparkling sake—a Japaria original!
その他、炭酸注入した日本酒もおすすめ!

Get a Little Creative at this Cozy Corner KOTO MISE ②

A great place to visit during the day or night! This quaint little joint serves up delightfully creative recipes, like pesto potato salad, must-try homemade roast pork, and hot-pot dishes that are sure to warm you up on chilly nights.

昼も夜も楽しめる温かいお店。壁を見上げるとクリエイティビティーあふれるメニューがずらり。ジェノベーゼのポテトサラダに、一度は食べてみたい自慢の自家製ローストポーク。寒い夜は鍋物がGood!



What do you recommend?
おすすめは?



How about the lemon sour?
レモンソワーはどう?

Don't Be Shy! Sing Your Way to a Perfect Night イキイキ楽しむ♪マイク片手に乾杯!

Anzu has wonderful home-style foods, a generous drinks selection, and a built-in karaoke system! Their sing-all-you-can menu includes endless drinks and 2 dishes for 2 hours of lively fun! Find the perfect tune with which to end your night.

家庭的な料理と豊富なお酒に合わせて、カラオケも楽しめるお店。2時間の飲み放題、歌い放題でストレス発散! シメは十八番のあの曲で!



唄処・酒処 杏 Utadokoro Sakedokoro Anzu

住 江東区牡丹 3-5-1 3-5-1 Botan, Koto-ku
03-6458-8821
18:00 ~ 25:00
休月 Mondays
門前仲町駅 2 出口から徒歩4分
4 minute walk from Exit 2 of Monzen-nakacho Station

こてみせく~ぽん ⑥

特典日: 毎営業日

こてみせく~ぽん ⑥

Applicable: any day of the week

10%割引

10% off

Address Contact info Hours Closed Access



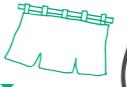
Homemade food that's comforting on the palate; if lucky, you might encounter some rare menu items!
優しい味のお手製料理。稀にしか出会えないものもあり!

COLORFUL BEAUTIFUL コトフル日記

KOTOFUL DIARY 11

カンパイする理由がそこにある!

Raise Your Glass and Give a Cheer:
Koto Recs for Tipplers and Night Owls



Enjoy the warmer weather by taking a night off!
たまには寄り道して帰ろう♪

Your guide
Xianru Shen
Koto City Coordinator
for International Relations
ナビゲーター: シャンル・シェン
江東区国際交流員



Every Dish has Its Perfect (Sake) Mate わいわい楽しむ!

酒と肴のベストマッチ

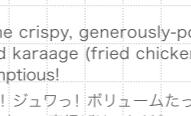


The bar counter overlooks the entire izakaya, making it easy for staff and customers to interact.
お店全体を見回せるように設置されたカウンターのおかげで、どこに座ってもすぐに気づいてもらえるのがうれしい!



Can't decide? The knowledgeable Mr. Shudai can advise you on the best bottle.

選べない人はぜひ、オーナーの首代さんに相談!



Try this one!
飲み頃はコレ!



和洋創作 DINING 新家 Shinka Dining

住 江東区亀戸 6-22-1 6-22-1 Kameido, Koto-ku
03-5627-6272
17:00 ~ 24:00
休火 Tuesdays
亀戸駅東口から徒歩3分
3 minute walk from Kameido Station East Exit

こてみせく~ぽん ④

特典日: 毎営業日

こてみせく~ぽん ④

Applicable: any day of the week

One serving of "tege tsukune" (chicken meatball) free for dining customers.